

FÉLIX DANDURAND
Courtier immobilier Résidentiel
514 570-7592

- VENDRE
- ACHETER
- INVESTIR

ROYAL LEPAGE
EXCELLENCE

*Pour une transaction humaine !
Un professionnel à la fine pointe de la technologie*



38354-2

L'Avenir et des Rivières

VOTRE MÉDIA D'ICI

CHEZ VOUS DEPUIS 1955!

LE 24 DÉCEMBRE 2025 | Vol. 71, N°33 | Version numérique

RE/MAX
Avec vous depuis 1997! **ÉRIK DURIVAGE**

450.931.1002

À PARTIR DE **2%**

immeublesdurivage.com



39917-2



CAB de Farnham

Un cadeau de Noël de 2,311 millions

Page 3

(Photo: L'Avenir et Des Rivières - Abraham Santerre)

Que les Fêtes soient riches de joie et de gaieté,
que la nouvelle année déborde de bonheur et que
tous les vœux formulés deviennent réalité.

Joyeux Noël et heureuse année!

Johanne Bourgoin inc.
Courtier immobilier

JOHANNE BOURGOIN
450 357-4789 | 71-B, Principale, Bedford .COM

ROYAL LEPAGE
EXCELLENCE

47457-4

Notre famille au service
de votre famille
depuis 1976

Groupe Guérin INC.
pompes et traitement de l'eau

VENTE
RÉPARATION
SERVICE

450-293-5019
groupeguerin.com

38682-2



#JESUISENTREPRENEUR.E EST DE RETOUR!

POUR ENTREPRENEUR.E - GESTIONNAIRE - LEADER

La folie d'oser ou dosée

La force de réussir!

25 février 2026

Enregistrement d'un balado devant public

Sujet : La santé mentale dans l'entrepreneuriat



COMBATTONS LES PRÉJUGÉS



Valérie Roy
Psychoéducatrice



Étienne Boulay
Ancien joueur de football, entrepreneur et conférencier, **entête**



Éric Girard
Psychologue organisationnel, **entête**

Panel d'entrepreneur.e.s

Sujet : Inspirations d'ici
Comment se relever d'un enjeu



Karl Magnone
Entrepreneur



Geneviève Dutil
Cofondatrice de LX Sim



Amanda Racicot
Directrice générale - Érablière Bernard

Conférencier vedette

Sujet : Entrepreneuriat et santé mentale
Lorsque le génie côtoie la vulnérabilité



Dominic Gagnon
Connect&GO

Avec la participation de **Mylène Massé**,
La fille en forme



Inscris-toi au eh-y.ca

Partenaires financiers :



2,311 millions pour le CAB de Farnham

THIERRY SIMARD

tsimard@icimedias.ca

COMMUNAUTAIRE. Le centre d'action bénévole (CAB) de Farnham a reçu un cadeau de Noël à l'avance de la part du gouvernement fédéral. L'organisme s'est vu offrir une somme de 2,311 millions de dollars pour compléter les rénovations de ses nouveaux locaux de la rue Saint-André Sud.

Ce montant, issu du programme fédéral pour des bâtiments communautaires verts et inclusifs (BCVI), servira à compléter les rénovations dans le bâtiment et de le rendre plus écoénergétique. Parmi ces travaux, il est notamment prévu de refaire le revêtement extérieur et ainsi réduire les pertes de chaleur, de remplacer les fenêtres actuelles par de nouvelles plus isolantes et d'installer des panneaux solaires sur le toit du bâtiment. Pour l'instant, le coût total de ces rénovations n'est pas encore connu. L'organisme réalisera dans les prochaines semaines une estimation du prix total des modifications avant de débiter. « Une fois les estimations faites, le plan serait de débiter les travaux au printemps 2026. Toutefois, il va falloir d'ici là obtenir également les permis du côté de la ville, donc certains ajouts comme les panneaux solaires risquent de se faire plutôt en 2027 », explique



C'est dans les locaux du CAB sur la rue Saint-André à Farnham que l'annonce a été faite ce matin. L'organisme, représenté par la directrice générale, Jennyfer Jacques et le président, Ugo Tanguay, étaient en présence du député fédéral de Brome-Missisquoi, Louis Villeneuve, du maire de Farnham, Patrick Melchior, des conseillers municipaux, Claude Benjamin, Mario Gagné et Nadège Katende et deux représentantes de la caisse Desjardins de la Pommeraie.

(Photo : L'Avenir et des Rivières — Thierry Simard)

la directrice générale du CAB, Jennyfer Jacques.

Ces modifications représentent toutefois la première partie du plan pour le CAB de Farnham. En effet, une deuxième phase, cette fois d'agrandissement, est en négociation du côté de l'organisme. « On souhaiterait agrandir ces locaux pour y installer nos bureaux administratifs et améliorer notre service d'aide alimentaire. On sent qu'on pourrait augmenter notre production de ce côté-là, mais il va falloir faire des travaux dans la cuisine pour y parvenir », explique M^{me} Jacques.

Présent lors de la conférence de presse, le député fédéral de Brome-Missisquoi, Louis Villeneuve, a tenu à souligner sa joie d'aider les organismes de la région et leur rôle au quotidien. « Je suis heureux d'être ici aujourd'hui. En étant maire pendant 12 ans, j'ai toujours été interpellé par ce qui se fait dans notre région et c'est un privilège d'être le député qui fait cette annonce ce matin. Le contexte économique actuel est difficile pour beaucoup et les bénévoles aident énormément. Sans eux, on n'y arriverait pas. »

Également présent, le maire de Farnham, Patrick Melchior, a également félicité l'organisme et le travail des bénévoles, le comparant à « la racine qui donne la beauté à la fleur qu'est la société. »



C'est dans l'ancien local d'arts que le CAB de Farnham a emménagé plusieurs de ses opérations l'été dernier. Les bureaux administratifs, eux, sont toujours situés au 1810 rue Principale Est. (Photo : L'Avenir et des Rivières — Thierry Simard)



C'est la firme Dénommée Architectes qui a réalisé la première esquisse de la future apparence des locaux du CAB de Farnham. (Photo : Gracieuseté)

Cette année, le centre d'action bénévole de Farnham a préparé 200 paniers de Noël qui sont distribués aux habitants du coin.

JOYEUSES
Fêtes

AUDREY BOGEMANS

Députée d'Iberville
715, suite 102, boul. d'Iberville
Saint-Jean-sur-Richelieu, J2X 4S7
450 346-1123
Audrey.Bogemans.IBER@assnat.qc.ca



ASSEMBLÉE
NATIONALE
DU QUÉBEC

Rodéo de Bedford les 19 et 20 juin 2026

Une première édition qui s'annonce excitante

THIERRY SIMARD

tsimard@icimedias.ca

RODÉO. Le 19 et 20 juin prochains, la ville de Bedford accueillera son tout premier rodéo. Pour les organisateurs, cette édition sera l'occasion de voir l'intérêt de la population pour un tel événement.

Organisé par la Société d'Agriculture de Missisquoi (SAM), le projet d'un rodéo à Bedford traine dans la tête des organisateurs depuis un petit moment. «Ça fait un bon moment qu'on y pense, mais on repousse à chaque fois. Le plan était de débiter l'an dernier, mais on a finalement reporté ça à cette année parce qu'il y avait déjà beaucoup de choses à planifier pour le 200^e de l'expo de Bedford», explique le président de la SAM, Claude Krans. Celui-ci explique que les organisateurs sont très heureux d'organiser un tel événement «à la maison.»

Le rodéo, organisé conjointement avec un promoteur, fera partie des épreuves d'un championnat canadien qui s'échelonne sur une trentaine d'événements. Les cavaliers membres du championnat pourront ensuite choisir de venir participer à l'événement de Bedford.

En plus de cavaliers québécois, les organisateurs s'attendent aussi à la présence de plusieurs compétiteurs de l'Ontario et également des États-Unis.

«Le monde du rodéo est en constante expansion au Québec et même si ce n'est pas aussi gros que dans l'Ouest canadien par exemple, des événements comme le nôtre peuvent aider à faire grandir l'intérêt», explique le vice-président de la SAM, Mathieu Day.

PLUSIEURS COMPÉTITIONS AU PROGRAMME

Pour cette première édition, plusieurs compétitions seront au programme.

En plus des célèbres épreuves de monte de taureau, où le monteur doit se tenir à une main pendant huit secondes pendant que l'animal se débat, l'événement proposera plusieurs

compétitions issues du gymkhana, une discipline d'équitation. Parmi celles-ci, figure notamment la course de barils où le participant et son cheval doivent

contourner le plus rapidement possible une série de tonneaux, ou encore la course d'échange, qui consiste en un échange de cavaliers sur le cheval alors que celui-ci est en mouvement.

Pour ce qui est des objectifs d'assistance, les organisateurs ont également un objectif précis. «On aimerait beaucoup que tous les billets se vendent. On va avoir environ 2500 places assises donc s'il pouvait y avoir 5000 spectateurs sur les deux jours, on serait ravi», explique la directrice générale de la société, Joanie Bonneau. La SAM n'exclut pas non plus la possibilité de rajouter quelques places debout au cas où la demande serait encore plus nombreuse.

Le rodéo de Bedford se tiendra le 19 et 20 juin 2026 sur le site des Bedford Fairgrounds. Les billets de prévente sont déjà disponibles au coût de 30 \$ par personne. En plus des compétitions, plusieurs boutiques, kiosques et restaurants seront présents sur le site pendant ces deux jours. D'autres activités sont également prévues, avec de la danse en ligne le 19 et un spectacle du groupe «Les Bons Jacks» le 20.



La Société d'Agriculture de Missisquoi organisera le rodéo de Bedford le 19 et 20 juin 2026. (Photo: Gracieuseté)

L'Avenir et
des Rivières
VOTRE MÉDIA D'ICI

112, rue du Sud, suite 600,
Cowansville QC J2K 2X2
Téléphone 450 263-5288
Annonces classées : 1 866 637-5236
info@lavenirdesrivieres.com
www.lavenirdesrivieres.com
www.icimedias.ca

icimedias
DES MÉDIAS D'ICI POUR LES GENS D'ICI

RS RÉSEAU SÉLECT
MONTAIGNE - VAL-DU-ROUILLON

Veuillez
recycler ce
journal



Éditeur:

Jonathan Scarfo
450-347-0323, poste 2241

Directrice des ventes:

Mélanie Adam
Cell. : 450 931-0343

Conseillère médias senior multiplateformes:

Chantal Cloutier
Cell. : 450 578-5034

Coordonnateur régional:

Éric Dupaul
cell. : 450 531-6053

Coordonnatrice à la maquette:

Karine Côté
450 263-5288, poste 3201

Chef de contenu:

Éric Patenaude
Cell. : 450 578-1537

Journaliste:

Thierry Simard
450 578-0962

Publié par:

Icimédias inc.

Distribué par:

Messageries Dynamiques

Président:

Renel Bouchard

Vice-présidente:

Mélanie Médeiros

Vice-président ventes:

Stéphane Legrand

Infographie:

Icimédias inc.

Impression:

Imprimerie Mirabel - division
Québecor Média

Dépôt légal : Bibliothèque Nationale du Québec. Société canadienne des postes – Envois de publications canadiennes. Contrat de vente de produit, numéro 40012311. © 2023 icimedias inc.

Toute reproduction des annonces ou informations, en tout ou en partie de façon officielle ou déguisée est interdite sans la permission écrite de l'éditeur. L'Avenir et Des Rivières ne se tient pas responsable des erreurs typographiques pouvant survenir dans les textes publicitaires, mais il s'engage à reproduire uniquement la partie du texte où se trouve l'erreur. La responsabilité du journal et/ou de l'éditeur ne dépassera en aucun cas le montant de l'annonce. Les opinions publiées dans L'Avenir et Des Rivières sont sous la seule responsabilité des auteurs et la direction ne les partage pas nécessairement.

Nous reconnaissons l'appui financier du gouvernement
du Canada.

Canada

Abonnement : 1 an Avenir
et des Rivières : 86,23 \$
(taxes incluses)

>41435-2





La ministre du Sport, du Loisir et du Plein air, ministre responsable de l'Estrie et députée de Brome-Missisquoi, Isabelle Charest, en compagnie de la directrice du centre éducatif La Maissonnette, Mélanie Jean. L'établissement de Farnham a vu 48 de ses places être transformées en places subventionnées. (Photo: Gracieuseté)

48 places maintenant subventionnées dans une garderie de Farnham

THIERRY SIMARD

tsimard@icimedias.ca

ACTUALITÉ. Le centre éducatif La Maissonnette, situé à Farnham, bénéficiera de la conversion de 48 de ses places, dont 10 pour les poupons en places subventionnées. L'annonce a été transmise le 18 décembre par la ministre du Sport, du Loisir et du Plein air, ministre responsable de l'Estrie et députée de Brome-Missisquoi, Isabelle Charest.

La conversion de ces places en places subventionnées s'inscrit dans l'optique du Grand chantier pour les familles, une initiative du gouvernement provincial qui vise à compléter le réseau des services de garde éducatifs à l'enfance. Lancé en 2021, c'est plus de 30 600 places subventionnées qui ont été rajoutées en plus des 10 000 autres qui ont été converties au Québec.

Ces 48 nouvelles places à Farnham viennent s'ajouter au 1023 qui ont été officialisées le 18 décembre par le gouvernement. La conversion fait suite à un appel de projets lancé lors du mois de juillet 2025 et qui a pris fin le 3 octobre dernier. Par la suite, une analyse en profondeur des différents projets proposés

s'est tenue, portant notamment sur la faisabilité, la pertinence et la qualité de ceux-ci. À la fin, 17 propositions ont été choisies.

C'est la ministre Isabelle Charest qui a transmis la nouvelle plus tôt dans la journée. L'annonce a été faite au nom de la ministre de la Famille et ministre responsable de la Côte-Nord, Kateri Champagne Jourdain. M^{me} Charest s'est dite « très heureuse de cette annonce qui répond concrètement aux besoins des familles de Farnham. La conversion de ces 48 places [...] permettra à plusieurs parents de réduire leurs coûts de garde, ce qui fait une réelle différence dans le budget des familles. »

De son côté, M^{me} Champagne Jourdain a rappelé la priorité du gouvernement à « augmenter l'offre de places abordables pour les familles dans toutes les régions du Québec. [...] Avec l'annonce d'aujourd'hui, plus de parents auront accès à des places abordables où leur enfant pourra évoluer dans un environnement chaleureux et stimulant. »

Finalement, la directrice du centre, Mélanie Jean, a également souligné sa joie. « Notre équipe a travaillé très fort pour réaliser cela et nous sommes heureux que ce projet important se soit concrétisé pour nos familles. »

Il était une fois un étudiant.
Un jour, l'inflation frappa.
Faim.

La 25^e
guignolée
des
médias

La faim est
si vite arrivée.

Si vous le pouvez, donnez.



GUIGNOLEE.CA

Maxi^{MD} et Provigo^{MD} sont des marques de commerce de Loblaws Inc., utilisées sous licence.

L'école des Lucioles officiellement inaugurée

THIERRY SIMARD

tsimard@icimedias.ca

ÉDUCATION. L'école primaire des Lucioles à Farnham, qui accueille des élèves depuis août dernier, a tenu son inauguration officielle ce matin. Pour l'occasion, les personnes présentes ont pu notamment faire la visite de l'établissement, qui accueille en tout 343 élèves de la ville et des environs.

Lors de la cérémonie, les responsables du centre de service scolaire du Val-des-Cerfs,

notamment en compagnie de la ministre responsable du Sport, du Loisir et du Plein air et députée de Brome-Missisquoi, Isabelle Charest, de la ministre de l'Éducation, Sonia Lebel et du maire de Farnham, Patrick Melchior, ont dévoilés une plaque d'inauguration de l'école avant de la signer. Ceux-ci ont par la suite également coupé le ruban d'inauguration avant de l'offrir à certains élèves de l'école.

La ministre, Isabelle Charest, en était à sa troisième inauguration d'établissement scolaire en tant que députée provinciale. Celle-ci a notamment tenu à féliciter les personnes impliquées dans la réalisation de l'établissement en plus de souligner l'environnement chaleureux pour les élèves. « L'éducation demeure le plus précieux héritage que nous puissions offrir à nos enfants, et je suis convaincue que l'école des Lucioles sera, pour les élèves de Farnham et des environs, un espace de découvertes. »

De son côté, la ministre de l'Éducation, Sonia Lebel, a mis de l'avant l'architecture de l'école, lumineuse, et qui, selon elle, illustre la volonté du



L'école primaire des Lucioles a tenu son inauguration officielle ce mardi 16 décembre. Présents de gauche à droite, la directrice de l'école, Nancy Gauthier, le maire de Farnham, Patrick Melchior, la ministre de l'Éducation, Sonia Lebel, le directeur général du centre de service scolaire du Val-des-Cerfs (CSSVDC), Carl Morrissette, la ministre responsable du Sport, du Loisir et du Plein air, ministre responsable de l'Estrie et députée de Brome-Missisquoi, Isabelle Charest, l'architecte concepteur du projet, Paul Faucher ainsi que du directeur adjoint du Service des ressources matérielles du CSSVDC, Mario Beauvais. (Photo: Gracuseté)

chaque matin.» Pour ce qui est de la ministre de Farnham, Patrick Melchior, ce dernier a également souligné le dynamisme de ce nouvel établissement scolaire et l'importance qu'il a pour les familles du coin. « L'éducation, c'est la plus belle promesse que nous puissions faire à notre collectivité. »

L'école des Lucioles, réalisée à un coût global de 27 M\$, accueille 343 élèves de la maternelle à la sixième année. Celle-ci comprend notamment 16 classes avec salle de bain, plusieurs locaux collaboratifs et de rencontre, un gymnase, une salle à manger et une cuisine commune. Pour ce qui est de la cour extérieure, celle-ci propose aux jeunes plusieurs modules de jeux, des zones multitextures en plus d'espaces pour des classes extérieures. Finalement, l'établissement scolaire répond aussi aux normes ministérielles en matière d'efficacité énergétique et de développement durable.



C'est la ministre Sonia Lebel qui a coupé le ruban d'inauguration de l'école. (Photo: L'Avenir et des Rivières — Thierry Simard)

gouvernement « d'offrir aux élèves et au personnel des milieux d'apprentissage accueillants et de qualité, où chacun a envie de venir

en matière d'efficacité énergétique et de développement durable.

Toute l'équipe du Journal le Guide et de l'Avenir et des Rivières vous souhaite de joyeuses Fêtes et une merveilleuse année 2026 !

Nos bureaux seront fermés du 24 décembre au 4 janvier.

Nous serons de retour le 5 janvier 2026, à notre nouvelle adresse :

3-116 rue Principale, Granby, J2G 2V2
Pour nous joindre : 450-777-4515, #3200

Journal **le Guide** VOTRE MÉDIA D'ICI
L'**Avenir** et des Rivières VOTRE MÉDIA D'ICI
icimédias DES MÉDIAS D'ICI POUR LES GENS D'ICI

6 - www.laveniretdesrivieres.com - Le 24 décembre 2025

>61470-1

DÉCOUVREZ LE POINT DE DÉPÔT PRÈS DE CHEZ VOUS!

Balayez avec votre téléphone

L'Avenir et des Rivières VOTRE MÉDIA D'ICI

>24105-398

JOYEUX
Noël
— & —
bonne année

Vos médias de la région vous souhaitent
un merveilleux temps des Fêtes!

L'**Avenir** et
VOTRE MÉDIA D'ICI des Rivières.com

Journal
Le Guide
VOTRE MÉDIA D'ICI .com

Granby
Express
VOTRE MÉDIA D'ICI .com

Membre du groupe
icimédias
AU CŒUR DE VOTRE MONDE

Des aliments à consommer sans modération... ou presque!

Inutile de se mettre la tête dans le sable: le temps des Fêtes est rarement une bonne période pour garder la ligne. Toutefois, certains aliments peu caloriques, pauvres en sodium et riches en protéines, en vitamines ou en minéraux peuvent nous permettre de profiter des festivités sans trop culpabiliser. En voici quelques-uns.

Les viandes et les poissons

Pour avoir l'énergie nécessaire afin de traverser cette période haute en couleur, les viandes sont des aliments incontournables. On mise sur le poisson, comme le saumon, et les fruits de mer (crevettes, huîtres, moules, etc.). Le poulet et le veau demeurent aussi des choix judicieux. Toutefois, on fait une croix sur la friture et on opte pour l'huile d'olive et le jus de citron.

Les fruits et légumes

Aliments santé par excellence, les fruits et



(Photo: Gracieuseté)

légumes nous permettent de faire le plein de vitamines. On s'approvisionne en kiwis, mandarines, tomates, courgettes (zucchini), etc. En outre, la pomme et l'avocat sont à privilégier pour manger à satiété et ainsi éliminer l'envie folle de grignoter entre les repas — comme ce bon vieux bol de croustilles qui se trouve inévitablement au cœur de bien des partys.

Les petits plaisirs

Parce que se priver de dessert à Noël, c'est « criminel », on s'offre des petits plaisirs, comme le yogourt (nature), le sorbet aux fruits et le chocolat noir. Celui-ci peut aussi se déguster sous la forme d'un chocolat chaud, pour autant que l'on troque la crème fouettée pour la cannelle. Ah oui! On accompagne le tout d'un bon verre de champagne (brut), l'un des alcools les moins caloriques.



SERVICES OFFERTS (Service à domicile sans frais)

- ⚖ Procédures non contentieuses devant les tribunaux (testament, droit de propriété, droit familiale);
- ⚖ Médiation familiale, commerciale et en droit du travail;
- ⚖ Testament, mandat de protection, procuration, directives médicales anticipées;
- ⚖ Homologation de mandat, ouverture de régime de protection;
- ⚖ Adoption, immigration;
- ⚖ Divorce à l'amiable;
- ⚖ Contrat de mariage, célébration de mariage, convention de vie commune et de conjoints de fait;
- ⚖ Arbitre aux petites créances accréditée par le ministère de la justice;
- ⚖ Règlement de succession;
- ⚖ Achat de propriété, refinancement bancaire, hypothèque;
- ⚖ Constitution de société et droit agricole;
- ⚖ Conseils juridiques;
- ⚖ Médiatrice accréditée CMAN et IMAQ.



ME CATHERINE JOURDAIN, NOTAIRE

Conseils juridiques et médiation familiale LL.L., LL.M., B.A.A.
262, rue Desjardins Nord, Granby, Qc., J2G 6J1
450 372-6631 • cjourdain@notairesdomicilegranby.com





(Photo: Gracieuseté)

Trio de fruits de mer

Pour les fruits de mer

- 10 ml (2 c. à thé) de paprika
- 5 ml (1 c. à thé) d'épices tandoori
- Sel et poivre au goût
- 8 crevettes crues et décortiquées
- 8 pétoncles moyens
- 8 queues de langoustines

Pour la sauce au pastis

- 125 ml (1/2 tasse) de fumet de poisson
- 250 ml (1 tasse) de crème à cuisson
- 15 % 45 ml (3 c. à soupe) d'échalote grise, hachée
- Sel et poivre au goût
- 45 ml (3 c. à soupe) de pastis
- 5 ml (1 c. à thé) de curcuma

Préparation :

- Préchauffer le four à 205 °C (400 °F).
- Sur le plan de travail, étendre la pâte feuilletée.
- Tailler 8 étoiles à l'aide d'un emporte-pièce ou directement avec un couteau.
- Au centre de chacune de ces formes, découper une minuscule étoile sans retirer la pâte.
- Déposer les étoiles sur une plaque de cuisson.
- Faire cuire au four de 15 à 20 minutes en prenant soin de retirer les mini-étoiles dès qu'elles sont dorées.
- Dans un bol, mélanger le paprika, les épices tandoori, le sel et le poivre.
- Sur une deuxième plaque de cuisson, déposer les fruits de mer.
- Les saupoudrer du mélange d'épices et réserver au frais.
- Pour la sauce, verser dans une casserole le fumet de poisson, la crème, l'échalote et l'assaisonnement.
- Porter à ébullition et laisser réduire d'un tiers à feux doux.
- Ajouter le pastis et le curcuma.
- Prolonger la cuisson de quelques minutes.
- Chauffer le four à la position gril (« broil »).
- Faire griller les fruits de mer 3 minutes de chaque côté.
- Au centre de chaque assiette, déposer 2 crevettes, 2 queues de langoustines et 2 pétoncles.
- Napper de sauce et couronner le plat des étoiles feuilletées.

Ce plat est tellement simple à réaliser ! Il se cuisine sans prétention et en moins d'une heure.

Ingrédients :

Portions : 4

Pour les étoiles feuilletées

- 225 g (1/2 lb) de pâte feuilletée



Les membres du conseil, ainsi que l'équipe d'employés municipaux vous souhaitent un merveilleux temps des Fêtes !



Top 6 des choses à faire durant le temps des Fêtes

Vendredi, 19 décembre, 16 heures: ça y est, les vacances du temps des Fêtes sont officiellement commencées! Si le réveillon de Noël et le party du nouvel An sont entourés au marqueur rouge dans votre agenda depuis belle lurette, vous ne savez toutefois trop que faire de tout ce temps libre qui pointe soudainement le bout de son nez. En panne d'idées pour meubler vos journées de congé? Gageons que les suggestions suivantes sauront aisément remplir les cases laissées vacantes sur votre calendrier.

Écouter ses séries préférées

Vous êtes accro aux séries télévisées, mais vos semaines chargées ne vous laissent guère le loisir de vous installer sur le canapé plus de cinq minutes? Profitez du temps des Fêtes pour visionner en rafale tous les épisodes de votre série préférée, et ce, même si Jack Bauer ou Dr House ont pris des rides au fil des saisons. Votre seule mission en prévision de ce marathon télévisuel: ne pas oublier le maïs soufflé!

Faire le plein de bouquins

La télé, ce n'est pas trop votre truc? Qu'importe! Offrez-vous une virée à la bibliothèque ou à la librairie du coin, question de faire le plein de bouquins. C'est quoi déjà, le best-seller dont tout le monde parle? Et ce dernier récipiendaire du prix Goncourt, dont vous aviez griffonné le nom sur le coin du journal?

Jouer au touriste

Vous croyez que tel un ours noir votre municipalité hiberne une fois la saison hivernale entamée? Détrompez-vous! Le temps des Fêtes est l'occasion idéale pour jouer au touriste et découvrir tous les secrets cachés de votre coin de

pays. Festivals, spectacles, marchés de Noël, attractions, expositions: ce ne sont certainement pas les activités qui manquent durant cette période de l'année, que vous soyez seul, en couple, en famille ou entre amis.

Aller au cinéma

S'il est une tradition entre Noël et le jour de l'An, c'est bien d'aller voir un film — ou deux ou trois ou quatre, il n'y a pas de limite! Prenez dès maintenant rendez-vous avec le septième art, que vous soyez friend du box office américain, des réalisations québécoises, des films d'animation ou des films étrangers.

S'amuser dans la neige

Pour les sportifs, la température douce et clémente du temps des Fêtes est l'occasion toute indiquée pour revêtir tuque, foulard et mitaine. Exit les réceptions; on prend une bonne dose d'air frais. Que ce soit pour skier, faire de la raquette, patiner, glisser, marcher ou tout simplement jouer dans la neige, profitez au maximum des joies de l'hiver, joues rouges et yeux brillants inclus. Votre défi: réaliser le plus beau bonhomme de neige du quartier!



(Photo: Gracieuseté)



(Photo: Gracieuseté)

21 CENTURY 21
Réalisation

Que la magie de cette période des Fêtes
vous apporte la réalisation de tous vos rêves!

53 du Pont, Bedford
(450) 248-9099
century21realisation.com

Tourte des Fêtes

Ce joli pâté est apprêté avec des restes de dinde et de jambon.

Ingrédients :

- 1,25 L (5 tasses) de bouillon de poulet
- 750 ml (3 tasses) de jambon fumé en cubes
- 30 ml (2 c. à thé) de vermouth (facultatif)
- 3 carottes, en tranches
- 3 tiges de céleri, en tranches
- 2 patates sucrées, pelées, en cubes
- 1 feuille de laurier
- 2 ml (1/2 c. à thé) de sarriette séchée
- 250 ml (1 tasse) de pois congelés
- 125 ml (1/2 tasse) de poivron rouge, en dés
- 80 ml (1/3 tasse) de beurre
- 1 oignon, haché
- Poivre
- 180 ml (3/4 tasse) de farine tout usage
- 4 ml (3/4 c. à thé) de moutarde en poudre
- 750 ml (3 tasses) de dinde cuite, en cubes

- Pâte pour une abaisse de 23 cm (9 po)
- 15 ml (1 c. à thé) de lait

Préparation :

- Dans un faitout, mettre le bouillon de poulet, le jambon, le vermouth, les carottes, le céleri, les patates sucrées, la feuille de laurier et la sarriette; amener à ébullition.
- Réduire le feu et laisser mijoter à couvert pendant 15 à 20 minutes.
- Ajouter les pois et le poivron; laisser mijoter pendant 2 minutes.
- Égoutter en réservant le liquide; jeter la feuille de laurier.
- Dans le faitout, faire fondre le beurre à feu moyen; cuire l'oignon pendant 3 minutes.
- Saupoudrer la farine et cuire en remuant pendant 3 à 4 minutes.
- Incorporer la moutarde.
- Incorporer graduellement le bouillon en fouettant.
- Augmenter le feu à moyen-vif; cuire en fouettant jusqu'à ce que la sauce épaississe.

- Ajouter les légumes et la dinde; poivrer.
- Verser dans une cocotte d'une capacité de 3 L (12 tasses).
- Sur une surface légèrement farinée, abaisser la pâte sur 5 mm (1/4 po) d'épaisseur.
- Avec des emporte-pièce farinés, découper

des petits modèles.

- Disposer sur la préparation de façon à la couvrir entièrement; badigeonner la pâte de lait.

- Cuire au four, sur une plaque, à 200 °C (400 °F) pendant 30 à 35 minutes.



(Photo: Gracieuseté)



*Toute l'équipe vous souhaite
un joyeux temps des Fêtes
et vous remercie de
votre encouragement!*



Petit guide de la parfaite hôtesse

Qu'il s'agisse d'amis ou de parents, de quelques individus ou d'un groupe, recevoir, c'est du sport! Toutefois, maîtriser l'art de la réception est à la portée de tous... pour autant que les termes « préparation » et « organisation » fassent partie de votre vocabulaire. Petit guide pour décrocher le titre d'hôtesse de l'année.

Chapitre 1 : l'accueil

La première impression donne bien souvent le ton de la soirée. Mettez toutes les chances de votre côté en misant sur un accueil chaleureux... apéritif et hors-d'œuvre inclus!

Chapitre 2 : l'ambiance

Faites de votre demeure un endroit où il fait bon vivre. Évidemment, cela passe par une propreté exemplaire des lieux, mais aussi

par une atmosphère qui stimulera tous les sens de vos invités (musique, odeurs, saveurs, décor, confort). Un élément incontournable: le foyer.

Chapitre 3 : le menu

Lorsqu'on reçoit, ce n'est pas le moment d'essayer une nouvelle recette. Privilégiez un plat que vous maîtrisez bien, ou faites appel à un traiteur. N'oubliez pas de vous informer au préalable des allergies et intolérances alimentaires de vos convives.

Chapitre 4 : le repas

Préparez un plan de table qui favorisera les échanges entre les invités. N'hésitez pas à lancer des sujets de conversation ici et là pour éviter les temps morts ou les malaises. Soyez alerte durant le repas, mais profitez de la soirée.



(Photo: Gracieuseté)

Chapitre 5 : le service

Prendre soin de vos invités, c'est leur offrir une soirée inoubliable. Veillez à ce qu'ils

ne manquent de rien (ni à boire, ni à manger). Ils vous le revaudront bien. Après tout, ce sera à leur tour de vous recevoir l'an prochain!



Enracinée dans notre communauté depuis 1993.



C'est le plus beau moment de l'année pour vous remercier!

Depuis plus de 30 ans, la Fondation BMP a la chance de pouvoir compter sur le soutien de ses donateurs et bénévoles pour mettre en œuvre des projets et acquérir d'équipement médicale qui améliore la qualité et l'accessibilité des services de santé à l'Hôpital BMP.

Grâce à votre générosité cette année, la Fondation BMP a pu rénover avec succès le département d'imagerie médicale afin de garantir le maintien et l'amélioration des services hospitaliers essentiels pour les patients. Il existe plusieurs façons de soutenir les projets futurs de l'Hôpital BMP :

- 1 Sur notre site web : fondationbmp.ca;
- 2 Par téléphone : 450-266-5548;
- 3 En faisant un don à nos bureaux, durant nos heures d'ouverture;
- 4 En donnant de votre temps comme bénévole lors d'événements ou à la Boutique;
- 5 Par le biais d'un don planifié : consultez notre site web ou communiquez avec nous pour plus d'information.

Quelle que soit la façon dont vous choisissez de donner, vous contribuez au bien-être de vos amis, de votre famille, de vos proches et de la région de Brome-Missisquoi. Chaque don à la Fondation est un pas de plus vers une communauté plus saine, plus sûre et plus forte.

Merci de votre soutien et de votre engagement envers la santé.
Nous vous souhaitons de joyeuses fêtes et une année nouvelle brillante et resplendissante!



>59147-2



Que le temps des Fêtes vous offre l'occasion de vous retrouver avec vos proches et de prendre l'air pour faire le plein d'énergie et de santé.

Je vous souhaite de merveilleuses célébrations et une nouvelle année remplie de bonheur!

ISABELLE CHAREST

DÉPUTÉE DE BROME-MISSISQUOI À L'ASSEMBLÉE NATIONALE
MINISTRE RESPONSABLE DU SPORT, DU LOISIR ET DU PLEIN AIR
MINISTRE RESPONSABLE DE LA RÉGION DE L'ESTRIE

450 266-7410 | Sans frais : 1 833 257-7410
isabellecharest.com

>59494-2

Gâteau au rhum ou au cognac



(Photo: Gracieuseté)

Ce savoureux gâteau ravira vos invités, peu importe l'occasion.

Ingredients :

- 6 œufs
- 250 ml (1 tasse) de sucre à glacer
- 250 ml (1 tasse) de farine
- 5 ml (1 c. à thé) de café instantané
- 2 ml (1/2 c. à thé) de poudre à pâte
- 125 ml (1/2 tasse) de noix hachées

Pour le glaçage :

- 250 ml (1 tasse) de crème épaisse (35 %)
- 180 ml (3/4 tasse) de sucre à glacer
- 5 ml (1 c. à thé) de café dilué dans 15 ml (1 c. à soupe) de cognac ou de rhum

Préparation du gâteau :

- Casser les œufs, les ajouter au sucre et mélanger au malaxeur pendant 6 à 7 minutes, puis incorporer tous les autres ingrédients à la spatule.
- Verser dans 2 moules beurrés de 23 cm (9 po) dont le fond aura été tapissé de papier ciré.
- Faire cuire à 160 °C (325 °F) pendant 20 minutes.
- Démouler.

Préparation du glaçage :

- Fouetter la crème jusqu'à ce qu'elle devienne épaisse ; y ajouter graduellement le sucre à glacer.
- Verser le mélange de café et de cognac (ou de rhum) à la crème jusqu'à l'obtention d'une crème homogène.
- Avec un pinceau à pâtisserie, étendre le glaçage au rhum ou au cognac sur le gâteau.
- Décorer de coquilles de noix évidées, remplies de sirop d'érable.



Que cette saison des Fêtes apporte douceur et joie dans vos foyers. 2025 fut pour moi une belle transition vers l'immobilier, poussée par le désir d'accompagner mes clients autrement, avec cœur et authenticité.

J'ai hâte de vous retrouver et de vous guider dans vos projets en 2026.

Je vous souhaite une année remplie de réussite, de bonheur et de belles réalisations.

Plus de 10 ans en financement
MAINTENANT votre alliée en immobilier

RE/MAX

VENTE, ACHAT, INVESTISSEMENT

JOSIANNE CÔTÉ

Courtier immobilier résidentiel

RE/MAX Professionnel - Agence immobilière

201, rue Principale E, Farnham, QC J2N 1L2

Cell.: 514 442-7455 | Bur.: 450-877-3030 | Josianne.cote@remax-quebec.com

*Meilleurs Vœux
à tous nos clients*

castle
quincaillerie Rioux
1291 route 235, Bedford
450 248-3135
www.outillagerioux.com

ALEXANDRE DEWALT DIMENSIONS LORAIN SICO

MERCI

**De la part de l'équipe du Granby Express,
du Guide et de L'Avenir et des Rivières, un
immense merci à nos fidèles lecteurs.**

**Grâce à vous, nous continuons de
grandir, d'informer et de mettre en
valeur nos commerçants locaux.**

**Santé, bonheur et prospérité
à tous pour 2026 !**

Granby
Express
VOTRE MÉDIA D'ICI .com

Journal
Le Guide
VOTRE MÉDIA D'ICI .com

L'**Avenir** et
VOTRE MÉDIA D'ICI des Rivières .com

Membre du groupe
icimédias
AU CŒUR DE VOTRE MONDE



PÉPÉ
BOUTIQUE ÉQUESTRE

LA BOUTIQUE ÉQUESTRE PÉPÉ

Découvrez la plus grande variété d'articles country,
dans un lieu unique et authentique.

Joyeuses Fêtes!

HORAIRE DES FÊTES
FERMÉ

24-25-26 et 31 décembre
2025

1^{er} et 2 janvier 2026



BOULET

Lost
Horizons



ARIAT

Bottes Femme

Bottes Femme



Bottes Homme

Femme — Souliers — Homme



Bottes Homme



PÉPÉ
BOUTIQUE
ÉQUESTRE

Wrangler

OLD WEST

PROPER
WEAR THE WEST

STETSON



LUNDI AU MERCREDI : 10 H À 18 H · JEUDI ET VENDREDI : 10 H À 19 H · SAMEDI ET DIMANCHE : 10 H À 16 H

1196, rue Principale, Granby, QC J2J 0M2 | 450 378-8801

boutiquepepe.com

JOYEUX Noël & bonne année

Des classiques du temps des Fêtes à voir, et à revoir!

Vous êtes à la recherche d'une activité à faire en famille ou en couple, loin du brouhaha du réveillon et des autres soirées animées? Sortez pyjamas, chocolats chauds, doudounes et maïs soufflé, et installez-vous confortablement devant votre téléviseur. Grâce à cette sélection de classiques du temps des Fêtes, vous profiterez à coup sûr de nombreuses heures de plaisir. Gageons que ce moment de détente bien mérité deviendra même une tradition!

- Récemment l'amour
 - La veille du Nouvel An
 - Jack, le bonhomme de neige
 - Quatre Noël
 - Les vacances
 - Casse-noisette
 - L'aventure de Noël de Beethoven
 - Noël avec les Krank
 - Le lutin
 - La Belle et la Bête 2: Un Noël enchanté
 - Joyeux Noël Shrek!
 - Le père Noël est une ordure
 - Méchant père Noël
 - Mission: Noël
 - Frère Noël
 - Gremlins
 - Maman, j'ai raté l'avion
 - Maman, j'ai encore raté l'avion
- Un conte de Noël (A Christmas Carol)
 - La course aux jouets
 - L'étrange Noël de monsieur Jack
 - Boréal Express
 - Le Grinch
 - Le miracle de la 34^e Rue
 - Sur les traces du père Noël
 - Le sapin a des boules



(Photo: Gracieuseté)

Joie, bonheur, santé et succès!

Nous vous souhaitons une merveilleuse année 2026 avec les vôtres.

Cette période de l'année est idéale pour témoigner notre reconnaissance.

À nos employés dont nous apprécions l'engagement et la compétence.

À nos clients et fournisseurs, pour leur confiance et leur fidélité.

À la population du Grand Bedford, partenaire de choix dans la réussite de notre usine et dans le rayonnement de notre région.

Bonne année 2026.

L'équipe de Graymont, usine de Bedford



>48573-3

Usine de Bedford | 1015, chemin de la Carrière, Bedford (Québec) J0J 1A0

www.graymont.com

Canapés au saumon et au concombre



(Photo: Gracieuseté)

Portions: 12 canapés

Ingrédients

- 2 concombres de 20 cm (8 po)
- 3 c. à soupe de céleri haché
- 2 c. à soupe d'oignon haché
- 1 boîte de saumon de 192 g (6,75 oz), sans peau, sans arêtes et égoutté
- 2 c. à soupe de crème sure
- 1 c. à thé de jus de citron
- 1/2 c. à thé de zeste de citron râpé
- 1 pincée de poivre
- 1 pincée de paprika

Préparation :

- Couper les bouts des concombres.
- Trancher chaque concombre en 6 sections égales de 3 cm (1 1/4 po).
- À l'aide d'une cuillère à melon, enlever

le centre des sections en gardant le fond intact pour former des coupes.

- Renverser les concombres sur un essuie-tout pour les égoutter.
- Dans un petit bol, combiner le céleri et l'oignon.
- Couvrir d'une pellicule plastique.
- Mettre au four à micro-ondes à « maximum », de 1 à 2 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres.
- Ajouter le saumon, la crème sure, le poivre, le jus et le zeste de citron; bien mélanger.
- Remplir les coupes de concombre du mélange au saumon.
- Placer les canapés sur une assiette. Mettre au four à micro-ondes à « maximum » durant 3 minutes.
- Les saupoudrer de paprika au moment de servir.
- * Les canapés peuvent aussi être réfrigérés et servis froids.



Diabète Brome-Missisquoi

tient à vous offrir ses vœux les plus sincères.
Que cette saison soit remplie de joie, de santé et de précieux moments partagés avec vos proches.

SERVICES INDIVIDUELS, ACTIVITÉS DE GROUPE, ATELIERS ET FORMATIONS, ENCADREMENT PROFESSIONNEL
450-248-2224 INFO@DIABETE BM.ORG



>59274-2

En cette période festive, le Canton de Bedford vous souhaite de **merveilleuses fêtes** remplies de joie, de santé et de beaux moments partagés.

Maire : Gilles St-Jean

Les conseillers(ères): Bruce Ditcham, Luc Courville, Émilie Lavoie, Christine La Roche, Dylan Bockus et Daniel Rivet

Directrice générale greffière-trésorière : Manon Blanchet

Directrice générale et greffière-trésorière adjointe : Alexandra Corriveau



Bonne et heureuse année 2026 à toutes et à tous !



>59781-2

JOYEUX Noël & bonne année

Sept résolutions pour se sentir bien

L'arrivée d'une nouvelle année est un moment propice pour s'arrêter et se remettre en question. Voici sept résolutions pour être une meilleure personne ou, à tout le moins, se sentir bien.

1. Se fixer un objectif et le réaliser.

Il n'y a rien comme le sentiment d'accomplissement. Qu'il s'agisse d'arrêter une chose ou d'en commencer une autre, l'important, c'est de se fixer un seul objectif et de tout mettre en œuvre pour le réaliser.

2. Faire un don à un organisme.

Argent, biens matériels, temps... donner, c'est gratifiant.

3. Voyager.

Pour certains, c'est partir à l'aventure ; pour d'autres, c'est s'offrir un moment de détente. Dans tous les cas, c'est l'occasion de faire le plein de souvenirs mémorables.

4. Faire le ménage.

Que ce soit dans ses idées, ses finances, son cercle d'amis ou ses biens personnels, le ménage est toujours utile pour entamer l'année du bon pied.

5. Donner un coup de main.

Il y a mille et une façons d'aider : déménager un ami, garder les enfants de sa sœur, faire des courses pour ses parents âgés.

6. Passer plus de temps avec ses proches.

Prendre une pause des tracas du quotidien pour se rapprocher des membres de sa famille, voilà quelque chose que l'on néglige trop souvent. Et pourtant, ça n'a pas de prix.

7. Prendre soin de soi.

Bien manger, bouger, se divertir, se faire dorloter... s'offrir un petit plaisir ici et là, ça fait du bien.



(Photo: Gracieuseté)

GARAGE RÉAL GLADU ENR.
DÉBOSSÉLAGE/PEINTURE

Voitures de courtoisie
Réclamation à l'Assurance
Service de remorquage

*Un très joyeux temps des Fêtes rempli de santé
à tous nos clients et amis de la part de l'équipe!*
Cédric Gladu

1536, chemin des Coteaux, Farnham
450 293-2665 | 450 531-5986
garagerealgladu@bell.net

Fermé du 20 décembre au 4 janvier.

ColorPlus
COLLISION CENTRE

>61126-2

**Du conte à la
mélodie**
**Joyeux temps
des Fêtes!**

Centre
de services scolaire
du Val-des-Cerfs

Québec

Conjuguons nos forces!

59288-2

 cssvdc.gouv.qc.ca/actualites

Gâteau glacé aux framboises

Portions : 8

Ingrédients

- 2 tasses de sorbet aux framboises
 - 2 tasses de crème glacée au chocolat
 - 1 pain de Savoie surgelé (450 g/16 oz)*
 - 1 carré (30 g/1 oz) de chocolat mi-sucré
 - 1/2 c. à thé de graisse végétale
 - 1/2 tasse de confiture de framboises
 - 2 c. à thé de sirop de maïs blond
 - Framboises fraîches (facultatif)
- *Le pain de Savoie peut être remplacé par 3 gâteaux des anges.

Préparation :

- Ouvrir les contenants de sorbet et de crème glacée.
- Les mettre chacun leur tour de 30 à 60 secondes au four à micro-ondes à « moyen » pour ramollir leur contenu.
- Couper le pain de Savoie en trois parties à l'horizontale.
- Déposer la tranche du dessous sur une assiette.
- Tartiner la base du gâteau avec 1 tasse de sorbet.
- Couvrir avec la deuxième tranche, puis tartiner celle-ci avec 1/2 tasse de crème glacée.
- Poser la dernière tranche par-dessus.
- Tartiner le dessus du gâteau avec le reste du sorbet.

- Garnir les côtés avec le reste de la crème glacée (remettre le sorbet et la crème glacée au congélateur de 10 à 15 minutes s'ils sont devenus trop mous).
- Congeler le gâteau de 15 à 30 minutes pour qu'il soit très ferme.
- Mettre le chocolat et la graisse végétale dans un petit bol et les mettre au four à micro-ondes pendant 1 1/2 à 3 minutes à « moyen », en remuant une fois, jusqu'à ce que le chocolat soit brillant et mou.
- Le laisser tiédir.
- Napper le gâteau de chocolat et le mettre à découvert au congélateur pour le raffermir.
- Pour servir, mélanger la confiture de framboises et le sirop de maïs dans un bol de 1 tasse et le mettre 1 minute au four à micro-ondes à « moyen » : la préparation doit fondre et se mélanger facilement.
- Asperger chaque tranche de gâteau de ce sirop et y déposer des framboises fraîches.



(Photo: Gracieuseté)

Petites tortues



(Photo: Gracieuseté)

Portions : 24 petites tortues

Ingrédients

- 4 douzaines de grosses demi-pacanes, en deux sur la longueur
- 1 douzaine de grosses demi-pacanes, en deux sur la largeur
- 2 douzaines de caramels
- 1/2 tasse de pépites de chocolat mi-sucré
- 1 c. à soupe de graisse

Préparation :

- Disposer les pacanes sur du papier ciré : quatre pièces en longueur pour les pattes et une en largeur pour la tête.
- Préparer six tortues à la fois.
- Graisser une assiette à tarte allant au four à micro-ondes.
- Disposer six caramels en périphérie de l'assiette.

- Faites-les ramollir de 30 à 45 secondes à « maximum » sans les laisser fondre, en tournant l'assiette une fois.
- Écraser les caramels sur les pacanes sans modifier la disposition ; former des petites tortues avec les doigts.
- Si les caramels durcissent, remettez-les au four à micro-ondes de 10 à 15 secondes.
- Préparer ainsi toute la recette.
- Préparer le glaçage au chocolat : mettre les pépites de chocolat et la graisse dans un bol moyen allant au four à micro-ondes.
- Réchauffer de 2 1/2 à 5 minutes à « moyen », le temps que le chocolat devienne crémeux.
- Remuer bien. Garnir les tortues de glaçage au chocolat en prenant soin de laisser la tête à découvert.
- Les disposer sur du papier ciré et les laisser refroidir.



Animalerie
POTVIN INC

Toute notre équipe
vous souhaite de
joyeuses Fêtes et une
bonne année 2026.

450 293-5386 • 1200, chemin Yamaska, Farnham

>59156-2



Joyeux temps des Fêtes!

Merci

Joseph Papineau Inc.

Joseph et Éric

JP
AUTO
Farnham

1640, rue Jacques-Cartier S,
Farnham
450 293-4904
jpaufarnham.com

>40302-2

Portez le sucre à la crème, j'arrive!

Quoi de mieux pour faire jaillir les étincelles dans les yeux et le cœur de nos aînés que de profiter des Fêtes pour redécouvrir la joie de partager des moments heureux avec eux? Au menu: le bonheur.

En effet, quel délice que ces après-midis d'antan où vous rendiez visite à vos grands-parents durant les Fêtes! Vous vous berciez peut-être près du poêle à bois en chantant des chansons ou encore dans un silence empreint de tendresse. Grand-maman apportait son sucre à la crème: ça respirait le bonheur, tout simplement. Juste à fermer les yeux, vous vous y retrouvez.

Aujourd'hui, vous emmenez vos enfants voir leurs grands-parents, voire leurs arrière-grands-parents, pour le jour de l'An. Vous arrivez la veille, aidez grand-maman à faire cuire la dinde tandis que fiston se berce avec son arrière-grand-père... et ça sent toujours le bonheur! Le fait de voir le sourire de votre grand-père et celui de grand-mère qui, le bout du nez un peu farineux, montre à votre petite dernière les secrets de son pain aux canneberges, vous réchauffe le cœur. Le lendemain, tous sont vêtus de leurs plus beaux atours, et grand-père, ému, bénit la famille réunie.

Quel cadeau merveilleux que d'offrir à vos enfants la présence de votre famille. Car le vrai bonheur, c'est de partager des moments avec ceux qu'on aime. Des moments qui ont le pouvoir de créer des souvenirs impérissables. D'où l'importance de cultiver et de multiplier les occasions pour renouer avec nos aînés... avec le souhait que chacune de leurs journées soit réchauffée du souvenir de ce vrai bonheur!



(Photo: Gracieuseté)

MUNICIPALITÉ DE STANBRIDGE STATION

Nous vous souhaitons de passer un formidable temps des Fêtes!

Que cette période vous apporte bonheur, petites et grandes surprises, des liens d'amitié et d'amour sans cesse renforcés et une bonne santé tout le long de l'année!

Recevez, Stanbridgeoises et Stanbridgeois, nos meilleurs vœux pour l'année 2026.

Joyeuses fêtes!

Gilles Rioux, maire. Les conseillères Sylvie Bernatchez, Pauline Samson et Chantal Vallières Brodeur. Les conseillers Richard Campbell, Donald Tougas et Étienne Tougas. Madelyn Marcoux, directrice générale et greffière-trésorière par intérim.



>57154-4



Nous profitons de l'occasion pour vous remercier de votre confiance.

Nos meilleurs vœux de bonheur, de santé et de prospérité pour la nouvelle année.

De retour pour une autre saison au printemps 2026.

1525, route 235, Sainte-Sabine
www.fraisierougi.com | 450 296-8802



>59159-2

Petits gâteaux festifs

Qui dit « fête » dit « petits gâteaux » : cette recette facile aux couleurs de Noël saura régaler tous vos invités !

Ingrédients

(Pour 12 petits gâteaux)

- 1 1/2 tasse de farine
- 1 1/2 c. à thé de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé de sel
- 1/2 tasse de beurre non salé, ramolli
- 1 tasse de sucre en poudre
- 2 c. à thé d'extrait de vanille, divisées
- 2 œufs, à température pièce
- 3/4 tasse de lait
- 2 c. à soupe de sucre
- 2 tasses de crème 35 %
- 1 tasse de canneberges fraîches
- Quelques brins de romarin frais

Préparation :

- Préchauffer le four à 350 °F.
- Mettre des moules en papier dans 12 moules à muffins.

- Dans un bol, mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel.
- Réserver.
- Dans un autre bol, défaire le beurre en crème avec le sucre à l'aide d'un batteur électrique, jusqu'à ce que le mélange soit léger et mousseux (environ 2 à 3 minutes).
- Ajouter la vanille et les œufs, un à la fois, en battant bien après chaque ajout.
- Incorporer graduellement les ingrédients secs et le lait au mélange humide en alternant d'un à l'autre.
- Verser le mélange dans les 12 moules à muffins.
- Cuire 20 minutes, ou jusqu'à ce qu'un cure-dent piqué au centre d'un gâteau ressorte propre.
- Laisser refroidir complètement avant de décorer.
- Pendant ce temps, verser le sucre dans la crème et battre à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à ce qu'elle forme des pics fermes.
- Garnir les petits gâteaux de crème fouettée, de canneberges et de romarin, en disposant ces derniers de façon à imiter du houx.



(Photo: Gracieuseté)

Meilleurs vœux!

Le conseil municipal de Bedford vous souhaite un temps des Fêtes empreint de douceur et de solidarité.

Que la nouvelle année vous apporte santé, bonheur et de bons moments partagés au cœur de notre belle communauté.



VILLE DE
BEDFORD

>59906-2



Me Martine Décosse, notaire
Me Ghislain Racine, notaire

Services :

- Immobilier
- Testament, mandat
- Succession
- Corporatif
- Homologation de mandat, tutelle
- Conseils juridiques



*Joyeuses
Fêtes
à tous!*



720 Dollard Ouest, Farnham
450 293-5344

mdecosse@notarius.net
ghracine@notarius.net

7 plantes parfaites pour le temps des Fêtes

Vous avez le pouce vert, vous souhaitez choyer un amoureux des plantes ou vous cherchez le parfait cadeau pour remercier votre hôte? Voici sept végétaux à offrir ou à s'offrir pour égayer les Fêtes:

• Le poinsettia, aussi appelé « étoile de Noël »,

demeure un classique indémodable;

• Le kalanchoe de Noël, qui se présente dans une multitude de coloris;

• L'amaryllis, dont l'éclosion est tout à fait spectaculaire;

• Le cactus de Noël, qui ravira tous les regards avec ses fleurs aux tons éclatants;

• Le cyclamen de Perse, dont les jolis pétales évoquent des papillons;

• L'orchidée, qui ajoute instantanément une touche d'élégance;

• Le piment de Noël, qui est à la fois décoratif et comestible (à condition d'aimer les aliments piquants!).

Visitez les commerces de votre région pour dénicher ces magnifiques plantes!



(Photo: Gracieuseté)



(Photo: Gracieuseté)



Un très joyeux temps des Fêtes à toute notre fidèle clientèle!



HORAIRE DES FÊTES

21 AU 23 DÉC. DE 7H00 À 22H00	27 AU 30 DÉC. DE 7H00 A 22H00
24 DÉC. DE 7H00 A 21H00	31 DÉC. 7H00 A 21H00
25 DÉC. DE 9H00 A 21H00	1 JAN. 9H00 A 21H00
26 DÉC. DE 9H00 A 22H00	2 JAN. 7H00 A 22H00

HEURES RÉGULIÈRES À PARTIR DU 3 JANVIER DE 6H00 À 22H00



BMR
EXPRESS

DÉPANNEUR
Chez Ben
Magasin général



107, rue Bruce, Dunham | 450 295-2649

Lait de poule au moka

Portions : 9 tasses (2,25 litres)

Ingrédients

- 375 ml (1 1/2 tasse) d'eau chaude*
- 3 c. à soupe de café espresso instantané en poudre*
- 250 ml (1 tasse) de sirop de chocolat
- 2 contenants (1 litre/32 oz) de lait de poule
- Crème fouettée Grains de café cristallisés, en morceaux

* L'eau chaude et le café espresso en poudre peuvent être remplacés par 1 1/2 tasse de café fort.

Préparation :

- Mélanger l'eau et le café espresso instantané jusqu'à ce que celui-ci soit complètement dissous.
- Laisser refroidir.
- Dans un grand récipient, verser l'espresso, le lait de poule et le sirop.
- Couvrir et mettre au réfrigérateur.
- Mélanger juste avant de servir.
- Décorer chaque tasse d'un peu de crème fouettée et de morceaux de grains de café cristallisés (ou de chocolat râpé, au goût !)



Chers clients, au nom de Mathieu Baker, président du Complexe Funéraire Haut-Richelieu et du Complexe Funéraire Brome-Missisquoi, nous vous souhaitons de joyeuses fêtes et d'agréables moments de qualité avec vos proches... de près, de loin ou de cœur.

Mathieu remercie aussi chaleureusement son personnel dévoué pour leur travail exemplaire et leur soutien essentiel jour après jour.

Joyeux temps des fêtes à tous !

Que cette nouvelle année vous apporte sérénité et gaieté.

BM

Complexe funéraire
BROME-MISSISQUOI

Nous célébrons la vie

215, rue de la Rivière, Bedford
450 248-2911 | complexefuneraire.ca



Société de l'assurance
automobile
Québec



Opération
Nez rouge
Granby - Cowansville

 **Desjardins**

CAMPAGNE 2025

EN OPÉRATION JUSQU'AU
31 DÉCEMBRE

DATES DE SERVICES :
18-19-20, 26-27 ET 31

 **APP. MOBILE**
579-420-6011
1 866 DESJARDINS

BÉNÉVOLES RECHERCHÉS

DEVENIR BÉNÉVOLE,
C'EST ACCORDER TON CŒUR
À UNE BELLE CAUSE
ET FAIRE PARTIE D'UNE ÉQUIPE
CHALEUREUSE ET DÉVOUÉE.
REJOINS-NOUS ET FAIS VIBRER
LA MAGIE DES FÊTES !

operationnezrouge.com



MERCI À NOS PARTENAIRES

PARTENAIRES
MAJEURS



PARTENAIRES
PLATINE



PARTENAIRES
OR



PARTENAIRES
ARGENT



IMMOSTUDIO
L'immobilier en images





Les bijoux et le temps des Fêtes : une tradition chargée de sens



(Photo: Gracieuseté)

Depuis des siècles, les bijoux occupent une place particulière dans les traditions du temps des Fêtes. Offrir un bijou à Noël n'est pas un geste anodin : il symbolise l'amour, la transmission et le souvenir durable.

Une tradition ancienne

Dès l'Antiquité, les bijoux étaient offerts lors des célébrations hivernales pour représenter la protection, la prospérité et la lumière au cœur de la saison sombre. Cette coutume s'est perpétuée au fil des générations, devenant un symbole de continuité familiale.

Un cadeau qui traverse le temps

Contrairement à d'autres présents, un bijou est conçu pour durer. Il est souvent conservé, transmis ou porté lors de moments importants, ce qui en fait un objet chargé d'émotions et d'histoires personnelles.

Des symboles riches de sens

Chaque bijou possède sa signification :

- Les colliers représentent le lien et la protection
- Les bracelets évoquent l'union et l'attachement
- Les bagues symbolisent l'engagement et l'éternité

Un fait intéressant

Saviez-vous que l'or est associé au soleil et à la lumière, ce qui en fait un métal particulièrement symbolique durant le solstice d'hiver et les célébrations de Noël ?

Offrir un bijou durant le temps des Fêtes, c'est offrir bien plus qu'un objet : c'est offrir un souvenir qui brille à travers les années.

Comment bien choisir le bijou parfait à offrir à Noël

Offrir un bijou à Noël est un geste chargé d'émotion. Pour faire le bon choix et toucher le cœur de ceux que vous aimez, quelques éléments méritent d'être pris en considération.

1. Tenir compte de la personnalité

Un bijou doit refléter la personne qui le portera. Préfère-t-elle un style discret, minimaliste, bohème ou plus audacieux ? Observer ses habitudes et ses goûts est souvent la clé d'un cadeau réussi.

2. Choisir le bon type de bijou

Collier, bracelet, bague ou boucles d'oreilles : chaque pièce a sa signification. Un collier peut symboliser la protection, tandis qu'un bracelet évoque le lien et la proximité.

3. Privilégier la qualité

Mieux vaut un bijou simple mais durable qu'un modèle trop fragile. Les matériaux résistants et bien finis assurent un cadeau qui traversera le temps.

4. Ajouter une touche personnelle

Gravure, pierre de naissance, symbole significatif ou couleur préférée : ces détails



(Photo: Gracieuseté)

rendent le bijou unique et profondément touchant.

5. Penser à l'émotion avant le prix

La valeur sentimentale prime toujours sur le coût. Un bijou choisi avec le cœur sera toujours le plus précieux.

À Noël, un bijou bien choisi devient bien plus qu'un cadeau : il devient un souvenir à chérir.



BIJOUX D'EXCEPTION - EXCEPTIONAL JEWELLERY

BARON

ARTISTE JOAILIER - JEWELLERY DESIGNER

De la création à l'émotion
Faites de votre rêve une réalité et le trésor d'une vie

Une belle occasion de vous gâter ou de donner une seconde vie à vos trésors!

Pour célébrer notre arrivée, profitez d'un

Boxing Day PROLONGÉ

40 % de rabais

en ligne et en boutique sur toutes nos collections, du 26 décembre au 15 janvier.

Nous réparons les bijoux et achetons vos bijoux en or.

PASSEZ NOUS VOIR

514 296-3789 | 110 A, rue de la Rivière, Suite 247, Bedford | barondesigns.com

Retour photo sur le marché de Noël de Farnham



Cette année encore, le marché de Noël de Farnham a accueilli une foule conséquente.

(Photo : L'Avenir et des Rivières — Thierry Simard)



En plus des kiosques à l'intérieur du marché public, certains artisans étaient installés à l'extérieur.

(Photo : L'Avenir et des Rivières — Thierry Simard)



À l'intérieur, les visiteurs pouvaient se procurer plusieurs produits, notamment alimentaires. Au premier plan, il est possible de voir des biscuits confectionnés à la main et derrière, une multitude de légumes locaux.

(Photo : L'Avenir et des Rivières — Thierry Simard)



Parmi les produits offerts, il était également possible de se procurer un champignon rare, la morille de feu. Ce dernier, qui pousse seulement sur des lieux touchés par un feu de forêt, est le deuxième champignon le plus recherché au monde selon Daniel Riopel, propriétaire de la compagnie MUSH : Le secret des initiés.

(Photo : L'Avenir et des Rivières — Thierry Simard)



Les amateurs de musique présents ont pu profiter des performances vocales du Trio Java. Cette chorale, composée de Mélanie Gagnon (à gauche), de Chantal Blanchard (au centre) et de Geneviève Marin (à droite) a interprété plusieurs chants de Noël, autant anciens que modernes.

(Photo : L'Avenir et des Rivières — Thierry Simard)



Arrivés sur place à 14 h, le père Noël et ses lutins ont rencontré les familles présentes et pris en note les souhaits des enfants.

(Photo : L'Avenir et des Rivières — Thierry Simard)

Une autre édition réussie pour Noël Magique à Bedford

THIERRY SIMARD

tsimard@icimedias.ca

NOËL. Le 6 décembre dernier s'est tenue la fête Noël Magique à Bedford. À nouveau, le centre-ville s'est transformé en véritable lieu de rassemblement pour la population, qui a pu se réunir pour célébrer l'esprit des Fêtes.

En tout, c'est plus de 1000 personnes qui ont assisté à cette édition de Noël Magique. Pendant toute la journée, les visiteurs ont pu notamment visiter une mini-ferme avec des chèvres, des poneys et des ânes, rencontrer différentes mascottes, assister à des représentations de jongleurs ou encore se sucrer le bec grâce aux différents kiosques installés à l'extérieur.

Pendant l'après-midi, les familles ont également eu l'opportunité d'apercevoir le Père-Noël, accompagné des pompiers de la ville. Ceux-ci ont, durant la journée, distribué plus de 330 cadeaux aux différents enfants présents. Les pompiers de Bedford sont également venus à bord de leur camion recouvert de guirlandes et de lumières de Noël. Le véhicule est bien connu des habitants de Bedford. En effet, les pompiers ont pris l'habitude de se déplacer à bord de celui-ci le soir et émerveiller les résidents.

À la fin de la journée, les visiteurs ont pu assister à un spectacle de feux d'artifice présentés par la ville.



Plus de 1000 personnes ont assisté à la fête Noël Magique au centre-ville de Bedford le 6 décembre dernier.

(Photo : Ketsia Maria Photographie - Facebook)

Une autre édition réussie pour la fête de Noël de Sainte-Brigide-d'Iberville

THIERRY SIMARD

tsimard@icimedias.ca

NOËL. Cette année encore, les résidents de Sainte-Brigide-d'Iberville étaient conviés dimanche dernier à la fête Magie de Noël, tenue à l'intérieur et devant l'église de la municipalité. Entièrement gratuite, l'activité a attiré plus d'une centaine de personnes en trois heures.

À nouveau, plusieurs activités étaient au programme de cette fête de Noël. Pendant deux heures, le père Noël était de passage, distribuant plus de 175 sacs à surprises et autres cadeaux aux enfants présents. Les petits ont pu également s'amuser dans plusieurs jeux gonflables et autres jeux d'adresse comme du twister ou du hockey en boîte.

Les visiteurs de la fête ont également eu la chance de faire un tour de calèche et recevoir des boissons chaudes et autres collations. Ceux qui le souhaitaient ont aussi pu faire parvenir



L'activité Magie de Noël s'est tenu le 7 décembre dernier devant l'église de Sainte-Brigide-d'Iberville. (Photo : Sainte-Brigide-d'Iberville — Facebook)

leurs vœux pour le temps des Fêtes, grâce à des coupons de vœux, ou encore accrocher leurs souhaits, dans un « arbre à souhaits » installé pour l'occasion.

Dans une publication sur la page Facebook de la municipalité, celle-ci a également tenu à remercier l'implication des bénévoles qui ont aidés à organiser l'activité, ainsi qu'à la

chorale de Sainte-Brigide et La Fabrique de Sainte-Brigide. Ceux-ci ont également profité de l'occasion pour récolter des denrées non périssables.



Le Cuisines Action ne fait qu'une bouchée du Southbec Express

Les joueurs du Cuisines Action partent pour la pause des Fêtes en détenant le premier rang de la ligue. (Photo : Gracieuseté)

THIERRY SIMARD
tsimard@icimedias.ca

HOCKEY. Se retrouvant pour une dernière fois avant la pause des Fêtes, le Cuisines Action de Farnham n'a fait qu'une bouchée du Southbec Express de Bedford, l'emportant 14-4 samedi soir à Farnham. Cette victoire, qui est la septième consécutive pour les Farnhamiens, leur permet de terminer leur année 2025 au premier rang de la ligue, six points devant leur plus proche poursuivant.

Après deux buts dans les dix premières minutes de jeu pour Farnham, le Southbec Express a su répondre rapidement, grâce au 17^e filet d'Antoine Dufort-Plante et au 8^e de Patrice Demuy, permettant aux Bedfordois d'égaliser la marque. Le Cuisines Action a toutefois repris l'avantage, menant 4-2 après 20 minutes.

En avance 5-3 en début de deuxième, c'est à ce moment que les Farnhamiens ont

véritablement mis le match hors de portée du Southbec Express, marquant quatre buts consécutifs, pour mener 9-3 après 40 minutes. Lors du troisième vingt, le Cuisines Action n'a pas ralenti la machine, inscrivant cinq autres filets, pour l'emporter 14-4.

Lors du face-face, pas moins de trois joueurs du Cuisines Action ont inscrit un tour du chapeau. Le premier, Vincent Granger, a terminé sa soirée avec quatre points, auteur de trois buts et une passe. Le deuxième, Yannick Tifu, a fait encore mieux, alors que l'ancien de la ligue américaine a marqué quatre buts et deux passes pour finir sa soirée avec six points. Il en est de même pour Jacob Graveline, également auteur de six points (trois buts, trois passes). Il est à noter que seuls deux des quinze patineurs alignés par l'entraîneur Jason Tracey n'ont pas noirci la feuille de pointage.

Du côté des gardiens, le partant de Farnham, Joey Allen, a terminé le match avec une performance de 40 arrêts sur 44 tirs. Pour

le Southbec, les deux portiers ont vu de l'action, alors que Harley White a débuté le match, accordant sept buts sur 16 lancers. Remplacé en deuxième période par Sean Julien, ce dernier n'a pas vraiment fait mieux, repoussant seulement quatre des onze tirs dirigés vers lui.

Grâce à cette victoire, le Cuisines Action de Farnham conclut son année 2025 avec la meilleure fiche de la ligue, cumulant 13 victoires et 2 défaites en 15 matchs pour 26 points. Pour Bedford, la défaite fait reculer l'équipe au troisième rang, un point derrière le HC Crédit Oui de Sainte-Martine.

Il s'agissait des derniers matchs de la ligue avant la pause des Fêtes. Le Cuisines Action de Farnham sera de retour en action le samedi 3 janvier prochain à Waterloo pour y affronter les Maroons. Le match débutera à 20 h. À la même heure, le Southbec Express de Bedford sera aussi en action, alors que les hommes de Sébastien Gauthier seront à Contrecoeur afin de rendre visite aux Vikings.

ANNONCES CLASSÉES

1 866 637-5236

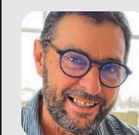
annoncesclassées@hebdos.com

424 - Astrologie

635 - Coiffure beauté | esthétique

Découvrez les talents exceptionnels de la voyante Ana. Lectures précises, conseils éclairants, guidance spirituelle et révélations surprenantes. 3 décennies d'expérience. Consultations privées, réponses précises et datées au 514-613-0179

RECHERCHE coiffeur(se) avec auto pour résidence personnes âgées autonomes, centre d'accueil, hôpitaux. Clientèle assurée. 514-766-3553, 1-800-448-3553



Yves Provost
Homme à tout faire
Travaux en tout genre
Petits et moyens projets
Intérieur et extérieur



Informez-vous, je peux sûrement vous aider!



1 450 701-4833
375, rang Saint-Joseph
Notre-Dame-de-Standbridge
yprovost1@gmail.com

Ce qui compte
pour vous
compte pour nous.

450 293-4474
desourdy.ca



PROPRIÉTÉ DE LA COOPÉRATIVE FUNÉRAIRE
DE SAINT-HYACINTHE

Désourdy
salons funéraires —
funeral homes

Éternellement dévoués

>41434-4

EDWARD PERRY

1947 – 2025

Peacefully in Dunham, on December 10th, 2025, at the age of 78, resident of Frelighsburg, son of late Donald Oscar Perry and late Béatrice Blanche Fréchette. He is survived by his children, the late Sherry, Ruby-Ann (Mark), Nathalie (Wayne), John (Bobbie-Lynn), Gilles (Karine), Shirley, his grandchildren, Kaila, Dustin, Amanda, Dexter, Jessica, Jayden, Lennox, Chase, Liam, Logan, Jason, his great-grandchildren, Jacob, Taylor, Morgan, his sister Lorraine, his nieces and nephews, and other relatives and friends.

A special mention to his friend Norman.

A thank you to the BMP hospital for their good care and especially Sherry Duke for taking care of him.



Visitation will be held at:

BM Complexe funéraire
BROME-MISSISQUOI

Nous célébrons la vie

215, rue de la Rivière, Bedford, QC
450 248-2911 | complexefuneraire.ca

On Saturday January 24th, 2026, starting at 10:00 am, followed by a celebration of his memory at 15:00 the funeral home.

As an expression of sympathy, memorial donations may be made to Canadian Cancer Society.

NUMÉRISEZ POUR RENDRE HOMMAGE :
avis de décès, condoléances et boutique souvenir.



>61320-4

EVAN DUCLOS

1987 - 2025

Evan Duclos, age 38, tragically and brutally passed away after being murdered at his home in Bedford on Monday, December 15, 2025. He was a lifelong resident of Bedford.

Evan was the beloved son of Philip Duclos and the late Arlen Cummings. He will be deeply missed by his sister, Samanta Duclos (Casey), and his brother, Nathan Duclos (Misty); his nephew, Ryan Larose; and his cherished grandmother, Viola Bockus Duclos. He also leaves behind his aunts, uncles, and many dear friends.

Evan will be remembered for his calm nature and his readiness to help anyone in need. He will be sadly missed by all who knew and loved him.

Arrangements entrusted to:

BM Complexe funéraire
BROME-MISSISQUOI

Nous célébrons la vie

215, rue de la Rivière, Bedford, QC
450 248-2911 | complexefuneraire.ca

The family will gather privately to celebrate and commemorate his life.

NUMÉRISEZ POUR RENDRE HOMMAGE :
avis de décès, condoléances et boutique souvenir.



>61320-9

Gravés
DANS NOS SOUVENIRS
ET NOS PENSÉES



GERMAIN PINARD

1947 – 2025

Subitement à Bedford, le 9 décembre 2025, à l'âge de 78 ans, est décédé monsieur Germain Pinard, résident de Bedford, conjoint de Diane Bilodeau, fils de feu Laurent Pinard et de feu Rita Genest. Outre sa conjointe, il laisse dans le deuil ses enfants Julie (David) et Marie-Ève, ses petits-enfants Camille, Thomas, Félix, Naomie, Érika et Chloé, ses frères et ses soeurs, Huguette, Adrien (Denyse), Yvan (Jocelyne), Denis (Sylvie), France (Jean-Luc), feu René, feu Bertrand, Daniel, Hélène, Mario (Lucie), Luce, Roger (Diane) et Ginette, ses neveux et ses nièces, ainsi que plusieurs autres parents et amis.



Il était connu pour son implication dans sa communauté, sa paroisse et les Chevaliers de Colomb.

La famille recevra les condoléances au:

BM Complexe funéraire
BROME-MISSISQUOI

Nous célébrons la vie

215, rue de la Rivière, Bedford, QC
450 248-2911 | complexefuneraire.ca

Le vendredi 9 janvier 2026 de 14 h à 17 h et de 18 h à 21 h.

Les funérailles auront lieu en l'Église St-Damien de Bedford le samedi 10 janvier 2025 à 11 h. au 26 de l'église, Bedford (QC).

Prendre note que la famille recevra les condoléances avant les funérailles à compter de 10 h.

NUMÉRISEZ POUR RENDRE HOMMAGE :
avis de décès, condoléances et boutique souvenir.



>61320-6

BABILLARD

Club Troisième Âge de Farnham

Le service d'accueil du Club sera fermé du 13 décembre au 12 janvier inclusivement. Info. et réservations: 450 293-5256 ou club3age@videotron.ca.

Unité pastorale Les Seigneuries du lac

Les messes de la veille de Noël auront lieu le 24 décembre, à l'église Ste-Athanase à 16h, à l'église Ste-Anne de Sabrevois à 19h et à l'église St-Alexandre, à 20h 30. Des mini-concerts de Noël sont prévus à 19h 45 à l'église St-Alexandre et à 23h 30 à l'église d'Henryville. Les messes de la nuit de la Noël sont organisées à minuit à l'église d'Henryville et à l'église Ste-Athanase. Le 25 décembre, la célébration de la Parole du jour de Noël se tiendra à 10h à l'église St-Athanase. À la même heure aura lieu la messe du jour de Noël à l'église St-Sébastien.

Alcooliques Anonymes

Alcooliques Anonymes tient son 46^e congrès annuel le 8 août de 19h à 22h et le 9 août de 8h à 22h, au Cégep de Granby. Des partages et des conférences sur l'alcoolisme, en partenariat avec Al-Anon sont prévus. Les contributions sont volontaires. Tout le monde est le bienvenu.

Centre de dépannage Ste-Brigide

Le Centre de dépannage Ste-Brigide possède quelques équipements adaptés que la population peut emprunter gratuitement. En voici la liste: chaise roulante, déambulateur sur roues, déambulateur sans roues, banc simple pour le bain, banc de transfert pour le bain, barre de sécurité, rehausseur de siège pour la toilette, canne simple et canne avec quatre pieds. Info.: France Lasnier, 450 946-3332.

BIXING DAY

du 20 au 31 décembre

30%* DE RABAIS
SUR TOUTES LES MARCHANDISES
EN MAGASIN

(*NE S'APPLIQUE PAS SUR LA NOURRITURE ET LES ÉLECTROMÉNAGERS)

LIQUIDATION
DE MATELAS
DÉMONSTRATEUR

JUSQU'À
50%
de rabais



Recevoir pour les fêtes : oui !

Économisez
150 \$
à l'achat de deux
électroménagers
admissibles

Économisez
300 \$
à l'achat de trois
électroménagers
admissibles

Offre valable jusqu'au 7 janvier 2026.



Conditions générales – Achetez-en 2 et économisez 150 \$, achetez-en 3 et économisez 300 \$. Des conditions s'appliquent. Offre valable du 20 novembre 2025 au 7 janvier 2026 (la « Période de l'offre »). La promotion est offerte chez les détaillants canadiens participants autorisés, sur l'application Samsung Shop ou en ligne à l'adresse http://www.samsung.com/ca_fr. Effectuez l'achat de deux électroménagers Samsung admissibles ou plus (des exclusions s'appliquent, voir ci-dessous) pendant la Période promotionnelle et économisez comme suit : Promotion 1 : 150 \$ de rabais sur le prix d'achat total (avant taxes) à l'achat de deux électroménagers Samsung admissibles (des exclusions s'appliquent, voir ci-dessous); Promotion 2 : 300 \$ de rabais sur le prix d'achat total (avant taxes) à l'achat de trois électroménagers Samsung admissibles ou plus (des exclusions s'appliquent, voir ci-dessous); (La Promotion 1 et la Promotion 2 sont collectivement appelées les « Promotions ») Un « électroménager Samsung admissible » désigne l'un des éléments suivants : réfrigérateur, cuisinière, laveuse, sècheuse, centre de lavage Laundry Hub, ensemble laveuse-sècheuse Laundry Combo et/ou lave-vaisselle de marque Samsung. * Les ensembles Laundry Hub et le Laundry Combo Samsung comptent pour deux articles. EXCLUSIONS : Les Promotions ne s'appliquent pas aux produits suivants : Produits intégrés, Fours à micro-ondes à hotte intégrée, Fours à micro-ondes de comptoir, Aspirateurs, Sècheuses AirDresser. Jusqu'à épuisement des stocks. La sélection et la disponibilité peuvent varier. Aucune garantie-réclamation. Cette offre ne peut être jumelée à aucune autre offre ou promotion, sauf lorsque cela est expressément autorisé. Les électroménagers Samsung admissibles doivent être achetés sur la même facture pour être éligibles à la promotion. Si l'un de vos électroménagers Samsung admissibles peut être renvoyé conformément à nos conditions générales et qu'il est renvoyé, vous ne pourrez plus bénéficier du montant de la remise appliquée à votre transaction. Si vous souhaitez conserver certains (mais pas tous) des appareils achetés dans le cadre d'une ou plusieurs de ces Promotions, la différence entre la valeur au détail actuelle et le prix promotionnel que vous avez payé pour les électroménagers que vous conservez sera déduite de votre remboursement total. Les frais de livraison, s'ils sont facturés sur tout produit admissible à un retour, ne sont pas remboursables. Uniquement pour les résidents du Canada. Samsung se réserve le droit de modifier ou d'annuler la promotion à tout moment et sans préavis. © 2025 Samsung Electronics Canada Inc. Tous droits réservés. Samsung est une marque déposée de Samsung Electronics Co., Ltd. et est utilisée avec permission.

FINANCEMENT DISPONIBLE. Détails en magasin.

meublesetdavantage.ca

info@meublesetdavantage.ca

OUVERT 7 JOURS



FARNHAM

1555, boul. Industriel
450 293-4727

SAINT-JEAN-SUR-RICHELIEU

370, rue Laberge
450 348-0006



NOTRE MISSION :
Vous offrir le meilleur prix